
oeno - roussillon
le catalogue 2011
" Le souci de l'emballage bien fait... "
508 rue Pierre Pascal Fauvelle - 66000 PERPIGNAN
Tél. 04 68 56 65 27 - Fax 04 68 56 58 61
www.oeno-roussillon.com
viniforce

SOMMAIRE



Pour vous proposer ses meilleurs prix, **Viniforce** développe sous sa propre marque une gamme de produits dans l'œnologie, l'hygiène et l'emballage.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ



Produits de nettoyage Viniforce

Vinitartre liquide

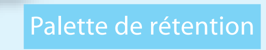
- Détartrant alcalin non chloré pour l'élimination des dépôts de tartres vinaires
- Compatible avec ciment, inox, PVC, verre
- Utilisation : de 5 à 20 % en fonction du poids de tartre à éliminer
- Durée de contact : 10 à 60 mn
- Rincer après utilisation



Vinalchlor Plus

- Produit chloré de nettoyage pour la cave
- Dérougissant, désinfectant
- Utilisation : de 1,5 à 5 % en nettoyage. À diluer à froid
- Durée de contact : 10 à 30 mn en circuit fermé, trempage ou pulvérisation
- Rincer après utilisation





Palette de rétention







Pulvérisateurs

BLACK AND WHITE



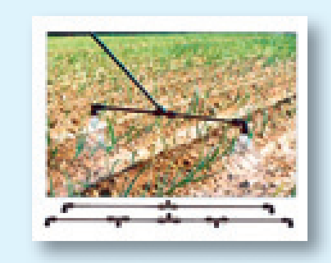
B&W 1,5l



B&W 5l



B&W dorsal 15l



Lance télescopique
et sa rampe de pulvérisation

PROMATIC



Promatic 7,6l

FOAM MATIC



Canon à mousse sur roue 24l

La gamme pulvérisateurs Black & White
Entrée de gamme pour les produits courants (phytosanitaire, détergence classique).

La gamme Promatic
Pour l'application des produits agressifs acides et alcalins.

La gamme Foam Matic
Pour le traitement des volumes plus importants, canon à mousse sur roue.

Articles d'Hygiène



Éponges



Bobine papier essuyage



Reduran Spezial

Produit spécial de nettoyage des mains.
Elimine les taches de tanins de vin.
Contient de la farine de coques de noix !



Stokolan

Crème réparatrice pour le soin de vos mains gercées, crevassées, irritées.
Excellente protection hivernale.
Tube de 100 ml





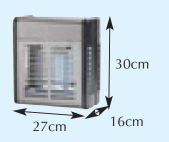




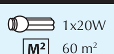
Désinsectiseur



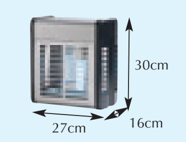

Gamme OPUS





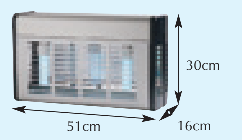


- 1x20W
- 60 m²
- 20W maxi
- 3700 v / 9 mA
- 3,2kg
- 240V / 50/60Hz



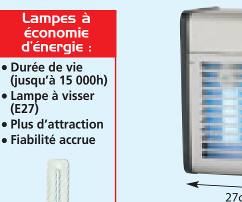
OPUS 400 I/L

- 2x20W
- 120 m²
- 40W maxi
- 3700 v / 9 mA
- 5kg
- 240V / 50/60Hz



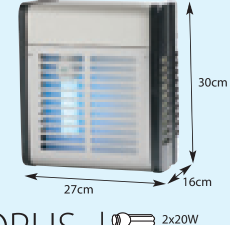
OPUS 600 I/L

- 3x20W
- 240 m²
- 60W maxi
- 3700 v / 9 mA
- 5,6kg
- 240V / 50/60Hz



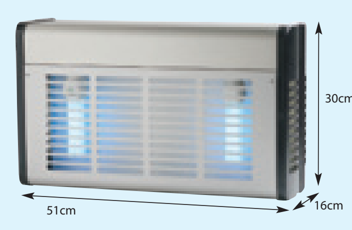


Gamme OPUS GLU



OPUS 400 G I/L

- 2x20W
- 100 m²
- 40W maxi
- 3,2kg
- 240V / 50/60Hz



OPUS 800 G I/L

- 4x20W
- 200 m²
- 60/100W maxi
- 5,6kg
- 240V / 50/60Hz

ÉCONOMIQUE : les désinsectiseurs OPUS sont équipés de lampes à économie d'energie. 15000 hrs.
ÉCOLOGIQUE : réduction des composants électriques. Plus de ballast et starter.

Protection et Sécurité



Lampe frontale



Détecteur de CO2



Masques de protection et cartouches

Vititrousse

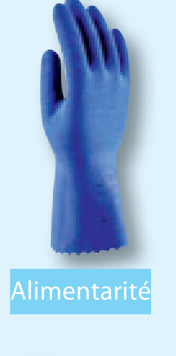
Lunettes de protection

CLASSIFICATION DES CARTOUCHES RESPIRATOIRES		
Code de marquage	**Couleur**	**Type**
E1 (ou 2 ou 3)	Jaune	Filtre contre les gaz et vapeurs acides et le dioxyde de soufre de classe 1 (ou 2 ou 3)
ABEK1 (aussi A1B1E1K1) (ou 2 ou 3)	Marron + gris + jaune + vert	Filtre mixte contre les gaz et vapeurs organiques, inorganiques, le dioxyde de soufre, acides et contre l'ammoniaque et les dérivés aminés de classe (ou 2 ou 3)
P3		Protection contre les poussières toxiques et hautement toxiques (capacité filtrante élevée)



Gants

Viniforce couvre une large gamme de gants répondant à tous vos besoins : protections chimique, risque mécanique, chaleur et norme alimentarité. Attention, certaines références sont disponibles sur commande.



Alimentarité



Risques mécaniques



Froid



Risques chimiques

Pictogrammes	Description
	Exigences générales pour les gants de protection
CE	Certifications européennes : 89/686/EEC
	Aptitudes aux contacts alimentaires
	Protection risques mécaniques
	Protection produits chimiques
	Protection froid

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

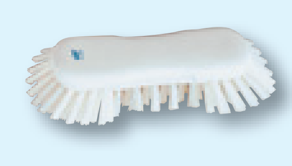


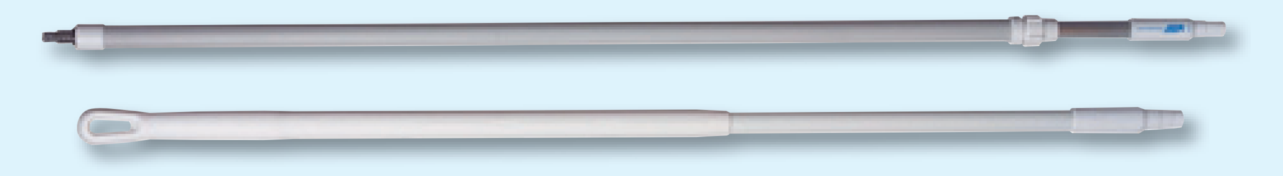



Lave-pont fibre dure


Raclette monobloc


Balai high low


Brosse papillon


Manches

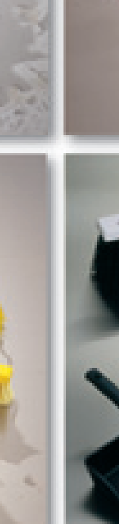
UTILISEZ DES COULEURS POUR OPTIMISER LE NETTOYAGE.

Vikan a développé un système de codage couleur, simple et clair, pour aider à optimiser l'hygiène d'une exploitation. Tous les outils sont disponibles en cinq couleurs. Certains même en sept. En utilisant des outils de nettoyage de couleur dans des départements ou des zones de production définis, les utilisateurs peuvent savoir très rapidement où les outils doivent être utilisés. Il est alors bien plus facile d'éviter l'utilisation des outils d'une zone de couleur à une autre.

Le risque de contamination croisée est ainsi réduit.






France



Ebulliomètre électrique complet

99000-ca

Pour déterminer le degré d'alcool dans le vin, le champagne, la bière, le cidre, le vinaigre et toute solution d'alcool.
· échelle de mesure : 0-17 % vol.
tolerance: ± 0.15 % vol.



Antimousse Flacon de 50 ml

99100-09 **en option**

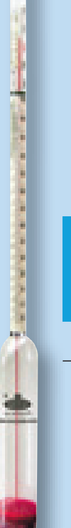
Pour la bière, le cidre ou pour tout autre solution d'alcool avec du gaz ou de la mousse.



Clé USB avec Programme de calcul électronique du % Vol en 3 langues

99100-07 **en option**

SES AVANTAGES : Facile, rapide, peu encombrant, très précis (div 0,01% Vol), Impression et traçabilité des tests ...



Mustimètre professionnel avec thermomètre correcteur émergent incorporé dans la tige

2001TT-1020-qp

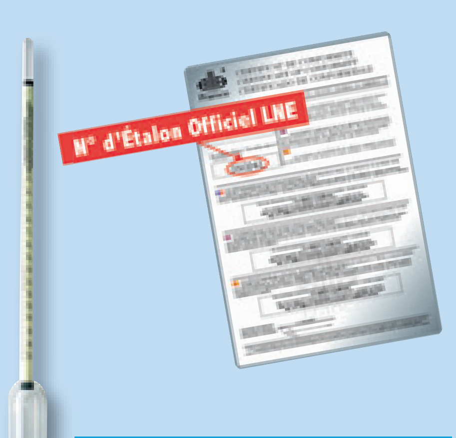
Double échelle : 0.990-1.120 : 0.001 g/ml / 3-17 : 0.5 % Vol.
Thermomètre correcteur au liquide rouge 0+40°C : 1°C
Innovation ALLA FRANCE thermomètre plus visible.



Mustimètre professionnel avec thermomètre correcteur incorporé dans le corps

2001TC-1020-qp

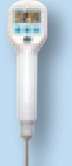
Double échelle : 0.990-1.120 : 0.001 g/ml / 3-17 : 0.5 % Vol.
Thermomètre correcteur au liquide rouge : 0+40 °C: 1°C



Mustimètre professionnel sans thermomètre

2001FC-1020-qp

Double échelle : 0.990-1.120 : 0.001 g/ml / 3-17 : 0.5 % Vol.



Thermomètre pour cuve avec très longue sonde fixe

91000-021

Amplitude: -50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD

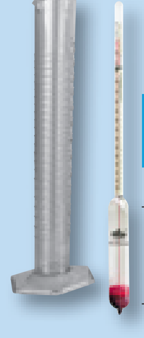
Livré en gaine plastique très robuste et mode d'emploi.



Réfractomètre manuel ATC

95000-001

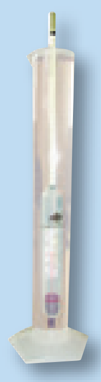
Double échelle: 0-25 % Vol. div 0.2% et 0-20°Bé div 0.2°Bé
Livré en coffret, avec tissu de nettoyage, tournevis, pipette d'aspiration et pochette de transport.
Avec compensation automatique de la température.



Kit 1
Mustimètre + éprouvette

2001TT-10/20-kit1

Kit composé de 1 mustimètre 2001TT-1020-qp + 1 éprouvette de 500ml



Kit 2
Mustimètre + éprouvette

2001TC-10/20-kit2

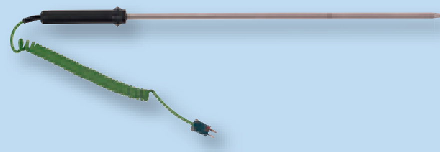
Kit composé de 1 mustimètre 2001TC-1020-qp + 1 éprouvette de 250ml



ANALYSE

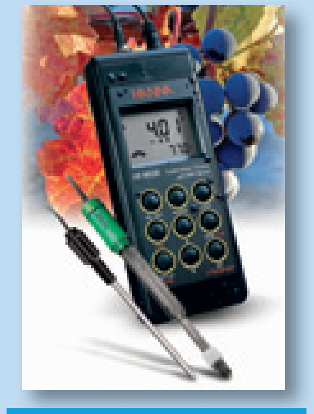


Thermomètre digital étanche



Sonde de température





Turbidimètre rotatif



Carbodoseur

Titration du SO2



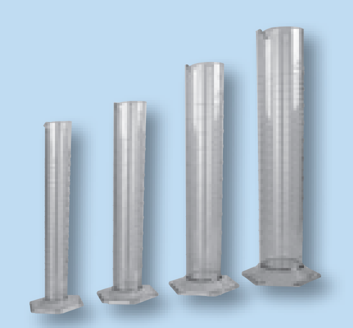
PHMètre portatif étanche

PH mètre de poche pour l'eau





Malette de titration de l'acidité totale



Éprouvette verre ou plastique



Papier Ph universel



Clinitest



Seau plastique à bec

Pichets à anse PP



Pissettes

Burette de titration



Produits



Levures :
Gamme adaptée à vos terroirs et aux reprises de fermentation

Enzymes :
Débourbage, clarification, extraction, élevage

Tanins :
Différentes origines

Activateurs :
Apports azotés, vitamines, levures inactivées, etc.

Élevage :
Albumine d'œuf, gélatines, pvpp, colle de poisson, etc.

À votre disposition, une gamme complète de produits œnologiques allant de la vinification jusqu'à la stabilisation et la clarification du vin.



Stabilisation



Stabilisation tartrique :
Gamme de cellulose, acide métatartrique, bitartrate de potassium

Stabilisation :
- Bentonites
- Gomme Arabique

Filtration :
- Perlite
- Diatomées
- Plaques
- Cartouches



Vinification, clarification, stabilisation

La gamme Viniforce vous propose des produits spécifiques





Sulfitage, protection	- Solutions sulfureuses : bisulfite de potassium - Métabisulfite de potassium
Activateur de fermentation	- Phosphate Diammonique - Sulfate d'ammonium
Stabilisation	- Sorbate de potassium - Acide métatartrique - Crème de tartre
Acidification / Désacidification	- Acide citrique - Acide tartrique - Bicarbonate de potassium
Collage	- PVPP - Tanin

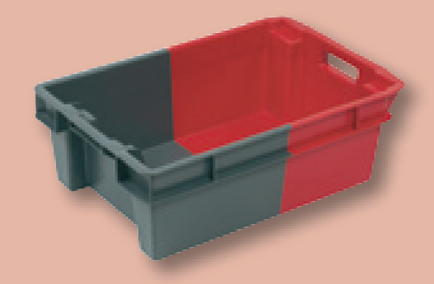
La Récolte


Panier à vendanges


Hotte à vendanges 100 l


Comporte


Seau à vendanges 16 l


Cagette ou bac de ramassage


Épinette



Bacs



Box palette


Bacs ronds PE



Bacs rectangulaires PE

Bacs fibre à roulettes





Pressoir et graisse alimentaire

Pour vos vignes :







Dans vos chais :





Tubes graisse alimentaire



Bâtons pressoir

Toutes les graisses et lubrifiants à contact alimentaire à utiliser pour le travail de la vigne et dans le chai.





Pressoirs



Mactic

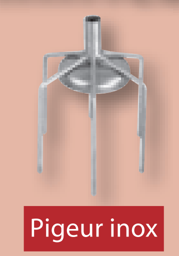


Suif

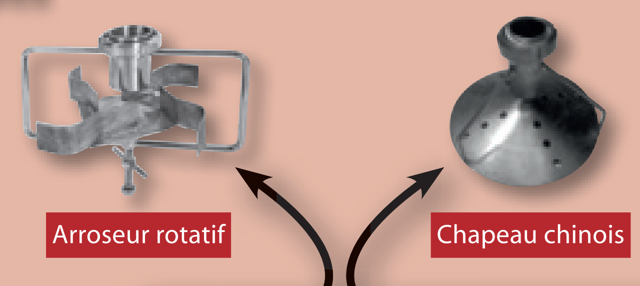
Accessoires vinification



Coude dégorgeur



Pigeur inox



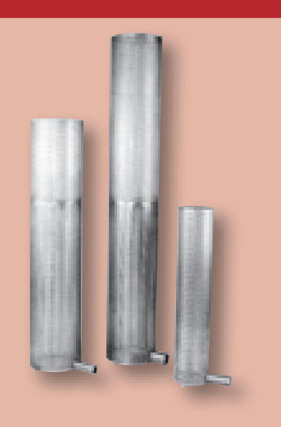
Arroseur rotatif

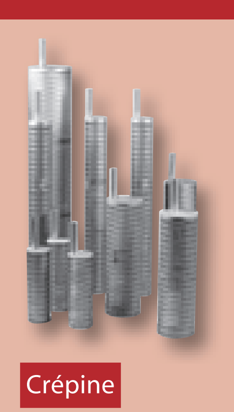
Chapeau chinois

le conseil Viniforce

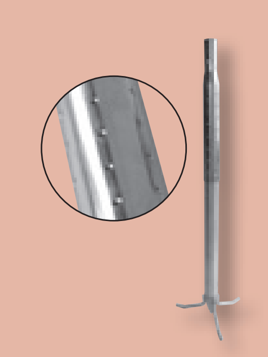
Pour diffusion du moût par projection sur le chapeau de marc lors des remontages.

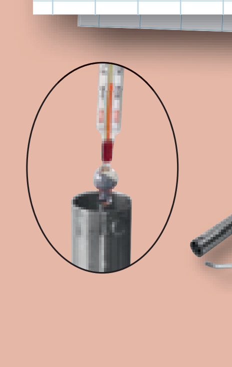
Crépines : matériel ni repris ni échangé en cas de déformation dûe à une dépression. Tout retour éventuel fera l'objet d'une expertise.





Crépine





Canne prise échantillon pour jus





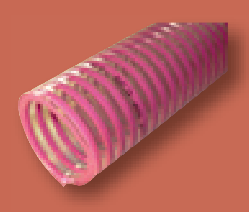
Nos solutions flexibles pour les vendanges





Notre savoir-faire :

- des tuyaux PVC alimentaire suivant la norme 2007/19/CE certifiés Ianesco
- sans phtalate certifiés Ianesco
- une large gamme de tuyaux possédant différentes épaisseurs et souplesses
- des diamètres de 20 à 150 mm
- des colisages de 25 à 50 ml selon les diamètres.



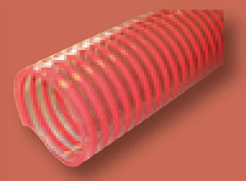
Redspir® **SAF avec ou sans phtalate**

Usage standard : tuyau léger, permettant des manipulations en ambiance froide. Tuyau alimentaire suivant la norme **2007/19/CE** pour une tenue aux alcools jusqu'à 18°, certifié Ianesco.



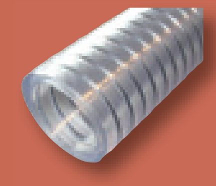
Redspir® **Super**

Usage sévère, qualité sans phtalate : pour transfert de mous et jus. Ce tuyau est très robuste et possède une très grande souplesse de par sa paroi souple à froid. Tuyau alimentaire suivant la norme **2007/19/CE** pour une tenue aux alcools **jusqu'à 50°**, certifié Ianesco.
Conforme à la norme **ROHS** métaux lourds.



Redspir® **STD avec ou sans phtalate**

Usage soutenu : tuyau léger et robuste. Tuyau alimentaire suivant la norme **2007/19/CE** pour une tenue aux alcools jusqu'à 18°, certifié Ianesco.



Flexacier®

Usage soutenu Spirale Acier : tuyau très flexible et résistant. Tuyau alimentaire suivant la norme **2007/19/CE** pour une tenue aux alcools jusqu'à 18°, certifié Ianesco.



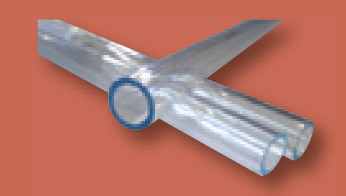
Redspir® **Sans Phtalate**

Usage soutenu, qualité sans phtalate : tuyau léger, et robuste. Tuyau alimentaire suivant la norme **2007/19/CE** pour une tenue aux alcools **jusqu'à 50°**, certifié Ianesco.
Conforme à la norme **ROHS** métaux lourds.



Flexacier® Super

Usage sévère Spirale Acier Gainé, qualité sans phtalate : tuyau très flexible, résistant aux vibrations et aux flexions répétées de par sa spirale acier gainée. Tuyau alimentaire suivant la norme **2007/19/CE** pour une tenue aux alcools **jusqu'à 50°**, certifié Ianesco.

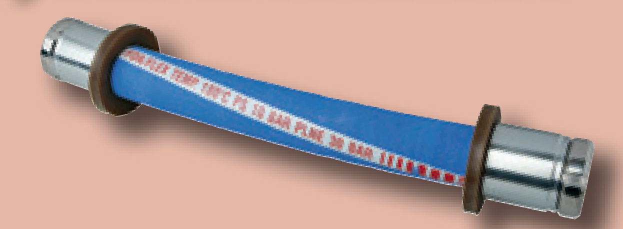


GERPALON®

Tubes de jauge :
Usage alimentaire, très bonne résistance aux chocs, aux alcools fortement titrés.



Tuyaux caoutchouc



Qualité CAOUTCHOUC
Longueur à la demande
Tube intérieur : EPDM BLANC Tube extérieur : bleu ou rouge
- raccords sertis à la demande - utilisation : vinification, thermo-vinification, circuit froid
Marques distribuées : - Trelleborg - Hutchinson - Blocap





Diamètres :
19 mm
25 mm

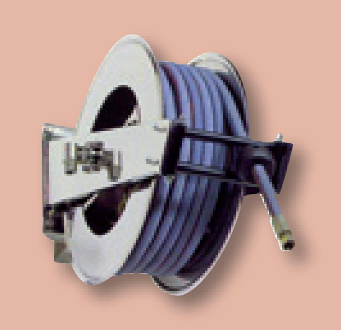


Accessoires tuyaux



Premium

Longueur 15 ml



HG

Longueur 20 ml

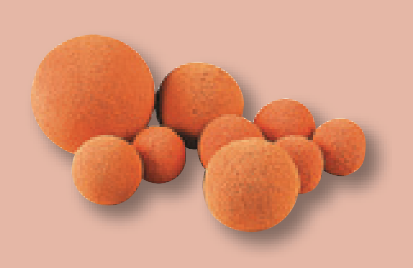


Pistolet gainé



Raccords Legris

Garantis à vie



Balles mousse

Pour le nettoyage des tuyaux

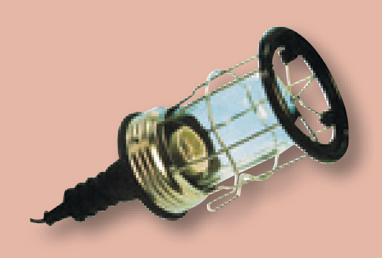


Colliers inox

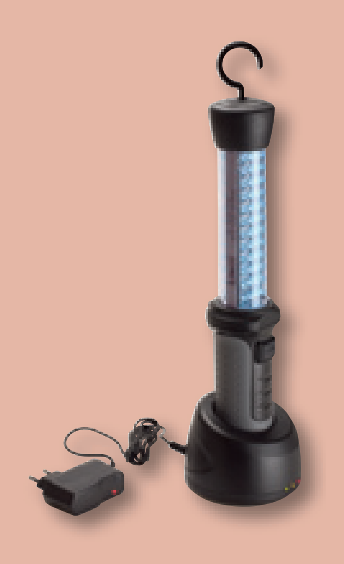
Nombreux choix de colliers de serrage : bande ajourée, tourillon, double fil, à vis tangente, crémaillère emboutie, tête basculante, …
Tous diamètres disponibles.



Éclairage



Baladeuse à ampoule



Baladeuse LED



Ampoules

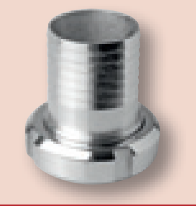


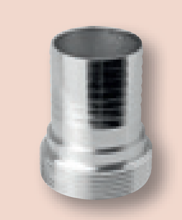


Raccords inox

DIAMÈTRES DES RACCORDS DISPONIBLES / INOX 304 ET 316L	
FILETAGE	**DIAMÈTRE**
MÂCON	40 / 50 / 60 / 70 / 80 / 100
DIN	40 / 50 / 65 / 80
SMS	38 / 51 / 63,5 / 76,1 / 104

Raccords ligatures


Femelle à ligature


Mâle à ligature


Coude à ligature


Femelle à ligature

Raccords doubles

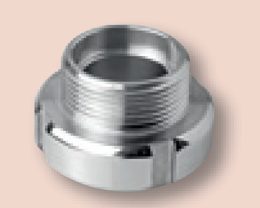

Double femelle

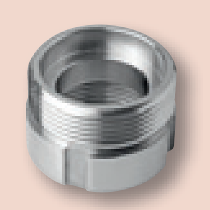

Double mâle


Coude mâle / femelle

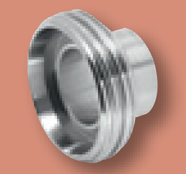

Y mâle / femelle

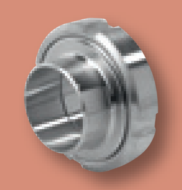
Augmentations et réductions


Réduction femelle / mâle

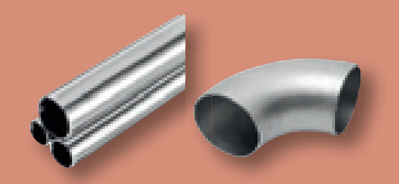

Augmentation mâle / femelle

Raccords à souder


Nez à souder


Écrou à souder


Réduction concentrique

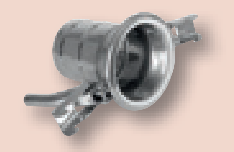

Tube et coude à souder

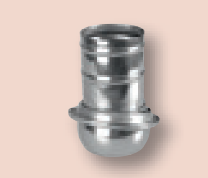
Raccords inox sphériques

Diamètre 100 / 120 / 150



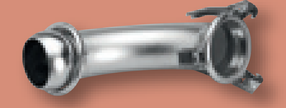
Raccords ligatures


Levier à ligature

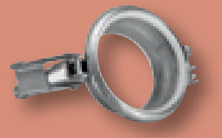

Sphère à ligature

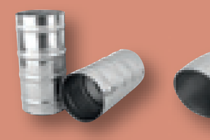

Coude à ligature

Raccords doubles et à souder


Coude femelle/mâle


Sphère chemisée


Femelle à levier


Tube et coude inox



Raccords laiton

Uniquement en Filetage Mâcon

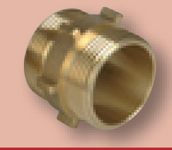

Femelle à ligature


Mâle à ligature


Coude à ligature


Coude mâle/femelle


Double mâle

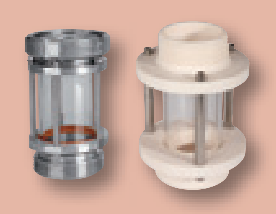

Double femelle

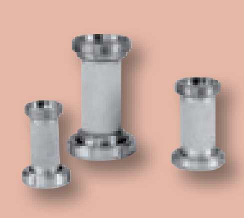

Réduction femelle/mâle

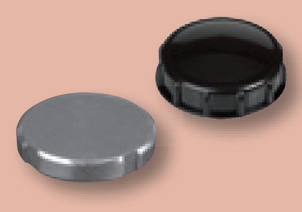

Y mâle/femelle

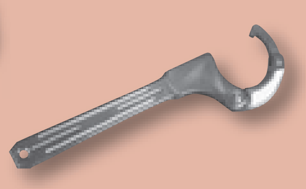
Accessoires inox et PVC


Crépine


Mireurs


Aérateurs frités


Bouchons
Inox ou plastiques


Clef articulée





Vannes

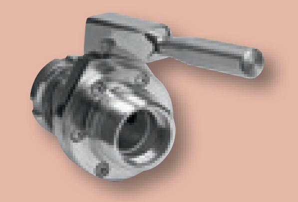
Vanne à boule



Vanne à boule œnologique à souder mâle Mâcon démontable avec purge

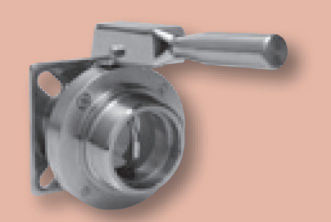


Vanne à boule démontable avec purge et bride carrée

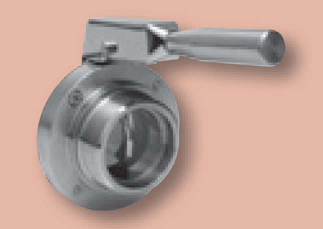


Vanne à boule mâle / femelle

Vanne papillon



Vanne papillon avec bride carrée



Vanne papillon lisse/mâle Mâcon

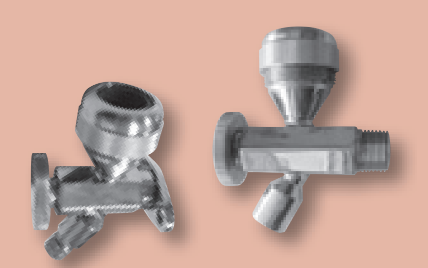
Vanne laiton nickelée



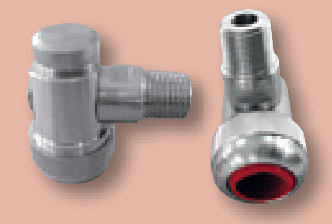
Vanne boisseau sphérique mâle / femelle Mâcon



Robinets



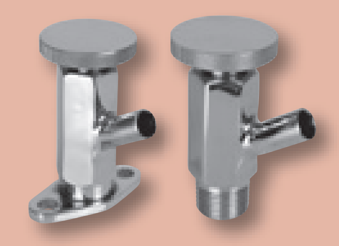
Robinet de niveau



Retour de niveau



Robinet dégustateur pour cuve fibre



Robinets dégustateurs pour cuve inox ou ciment



15x21



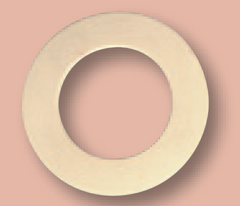
20x27

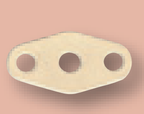


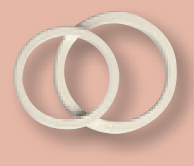
26x34

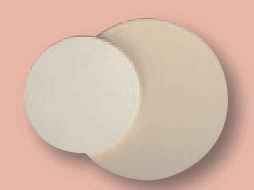
Robinet dégustateur

Joints alimentaires

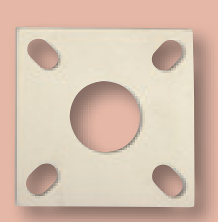


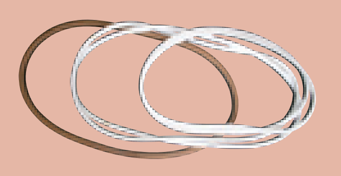






Joints de raccorderie



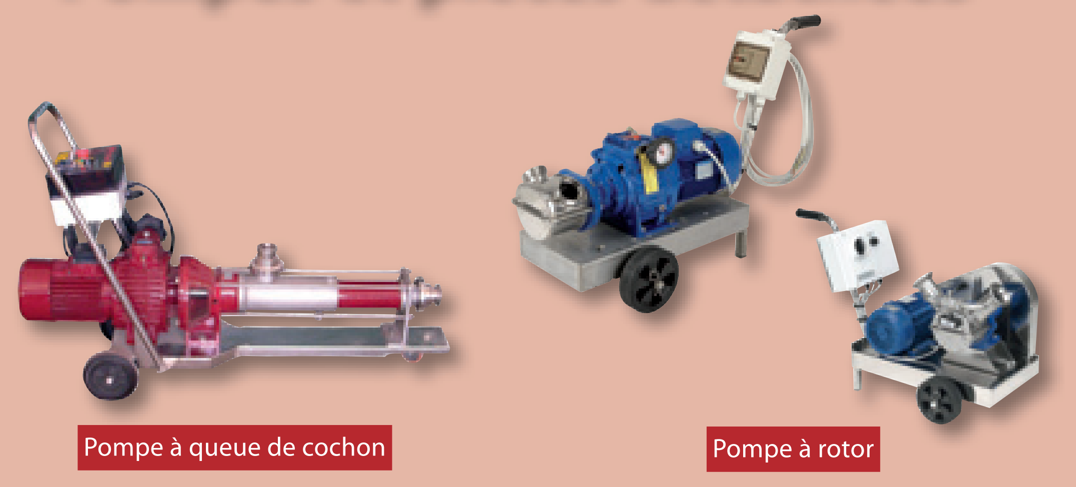




Joints de porte et trappes



Pompes et pièces détachées





Pompe à queue de cochon

Pompe à rotor

Rotors de pompe

Pompe pour flottation



Débourbez rapidement vos moûts blancs ou rosés à température ambiante

Pompe péristaltique

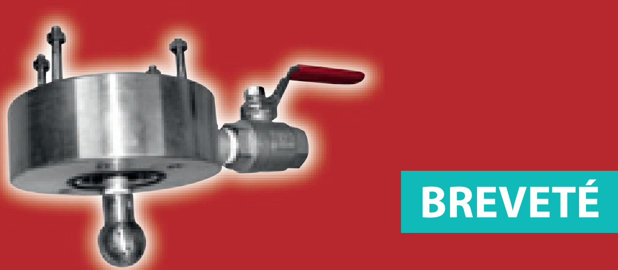


La pompe péristaltique est le modèle qui respecte le mieux les matières transférées. Suppression de la mousse, du cisaillement et des oxydations. Cette pompe est très polyvalente puisqu'elle peut transférer du vin, du moût et de la vendange avec toujours la même douceur.

Pompe à piston



STOPbrett



BREVETÉ

Appareil de lavage des cloches à air des pompes à piston

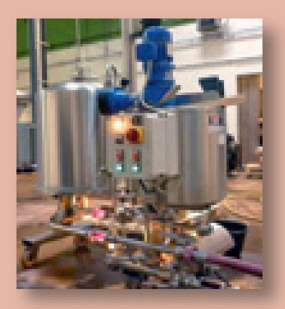
Mise en place :
Le STOPbrett s'intercale simplement entre le pressostat et la cloche à air.

Fabrication :
Le STOPbrett est fabriqué en inox Aisi 304.
La boule de lavage est en inox Aisi 316L.

Utilisation :
Un rinçage à l'eau après pompage et un détartrage / désinfection périodique conservent aux cloches à air une hygiène parfaite.



Filtration sur terre



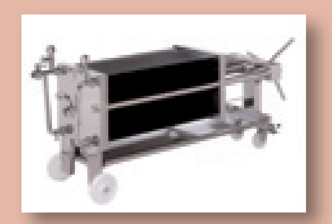

Filtre à terre



Terre de filtration

Nous disposons d'une large gamme de terre de filtration	
TYPE DE TERRE	**UTILISATION**
Perlite	Filtration bourbes / moût / vin
Cellulose	Adjuvant de pré-couche
Diatomée terre blanche	Terres lâches : filtration bourbes / moût / vin
Diatomée de terre rose	Flitration de finition sur vin

Filtration sur plaques



Filtre à plaques

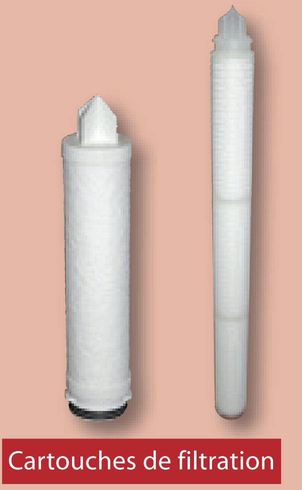


Plaques de filtration

Filtration	Seuil d'arrêt nominal
Plaques Dégrossissantes	X > à 5 µm
Plaques Clarifiantes	1 µm > X > 3,5 µm
Plaques de finition	X < 1 µm



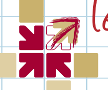
Filtration sur cartouche



Cartouches de filtration



Carter de filtration



le conseil Viniforce

La filtration sur cartouche est essentiellement utilisée comme filtration finale avant une mise en bouteille ou bib.

- *Elle nécessite l'analyse de l'indice de colmatage ;*
- *Une cartouche de filtration de 30" autorise un débit maximal de 15 hl/h ;*
- *Exemple de montage de cartouche sur les palettes de filtration pour les vins rouges :*
  - *1ère cartouche de 3µm pour une filtration clarifiante*
  - *2ème cartouche de 1µm pour une filtration de finition.*











Cuves de stockage

À votre disposition une batterie de cuves en fibre de verre.
Grand choix de dimensions et d'équipements répondant à vos besoins.
Possibilité en garde-vin ou simple cuve de stockage.

Cuves inox

Large gamme de cuves inox, cuve de stockage et garde-vin. Équipement sur mesure. Possibilité d'avoir deux qualités d'inox.

Inox 304 : qualité standard adaptée aux vins rouges.
Inox 316 : Composé d'un alliage supplémentaire à base de molybdène, cette qualité d'inox permet une meilleure résistance, particulièrement adaptée aux blancs et rosés







Cuves de stockage



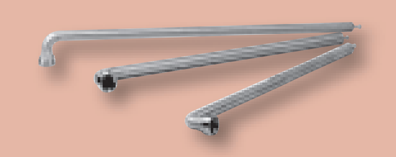


Garde-vin





Entonnage / Soutirage



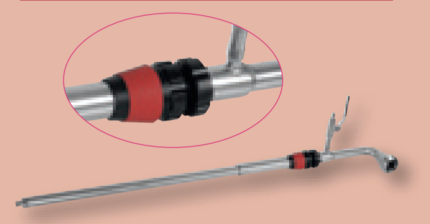
Plongeur inox
Longueur de 0,80, 1m ou 1,2m



Plongeur inox souple



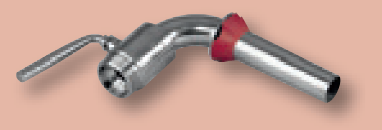
Pistolet entonneur



Canne de soutirage sous pression



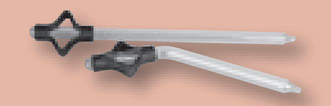
Pistolet avec trop plein



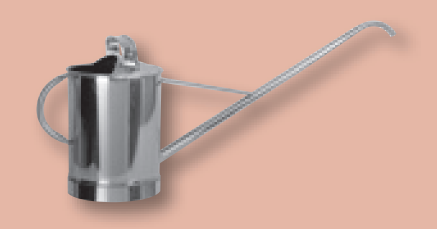
Robinet entonneur



Ouillage



Pipette verre
3 tailles, droites ou courbées



Ouillette



Bondes silicone



Divers



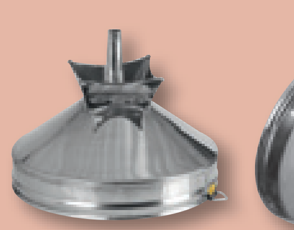
Diable

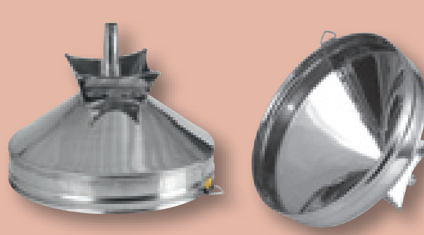


Bassine à soutirer

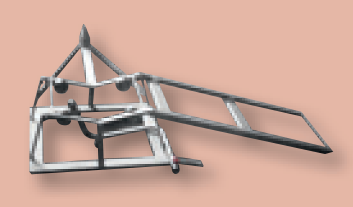


Décalitre inox





Entonnoir inox



Rince-fût



Entonnoirs plastiques
Couleur bronze, embase carrée
320, 370 ou 420 mm de ø



Kit de ouillage



Cannes de lavage pour barriques



Les nettoyeurs de fûts B.R.A. comme appareils à main peuvent être raccordés à tout appareil de nettoyage haute pression en usage dans le commerce. La tête de nettoyage à rotation tridimensionnelle permet d'atteindre chaque endroit et coin à l'intérieur du fût à nettoyer. Un pied d'aspiration réglable en profondeur selon la grandeur du fût permet d'aspirer simultanément l'eau usée lors du nettoyage. Ces nettoyeurs sont aussi utilisables pour le nettoyage de fûts superposés.

B.R.A. Simplex Flex

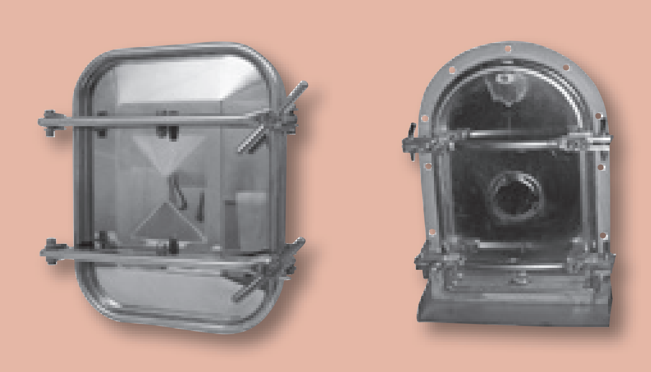
B.R.A. Simplex

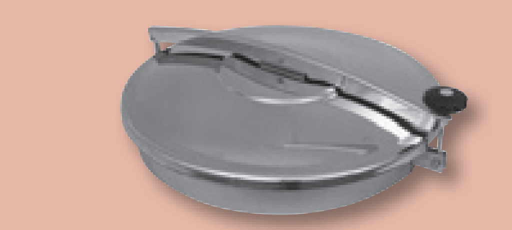
B.R.A. Flex 2.02

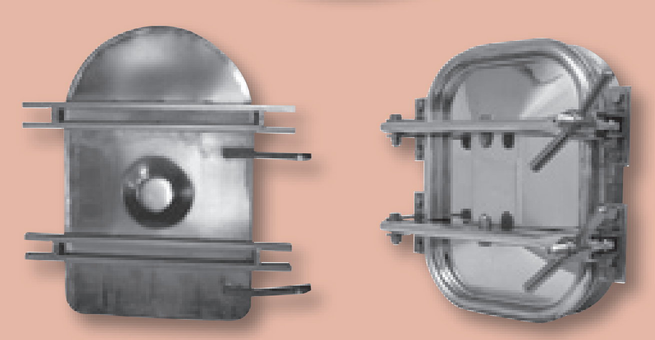
B.R.A. Standard 4.02

B.R.A. H.D.

B.R.A. H.D. Flex







Portes et trappes à la demande



Ardoises adhésives pour cuve

GRAF®

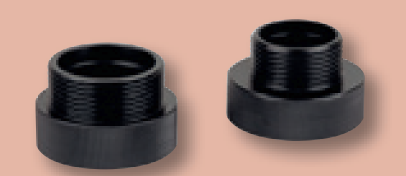
Réservoirs horizontaux et verticaux 400 à 9000l

Fûts bleus 30 à 220l

Bacs multi usages polyester 100 à 1100l

Réservoir 1000l sur palette plastique

Tonnelets 10 à 500l



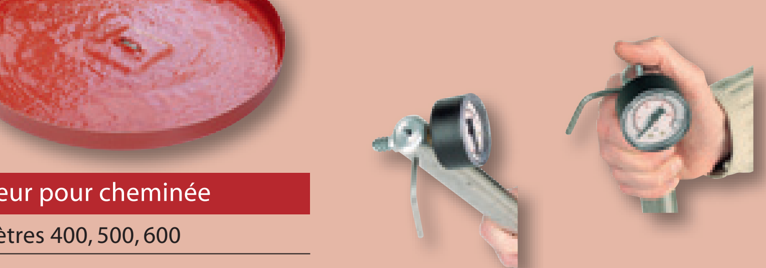
Raccords polyéthylène noir

pour cuves grillagées



Flotteur pour cheminée

diamètres 400, 500, 600





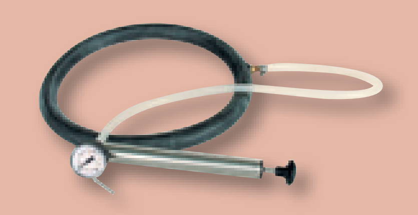
Chambre à air

Ø de 250 à 2500 mm



Chapeau flottant fibre ou inox

sur mesure



Pompe inox pour garde vin



MATÉRIEL : MAÎTRISE DE LA TEMPÉRATURE



le conseil Viniforce

Attention !!
Ne jamais laisser les vins sans surveillance lorsqu'ils sont en chauffe.



Infravin

de 450 à 2500 W



Résistance chauffante

de 650 à 9000 W

le conseil Viniforce

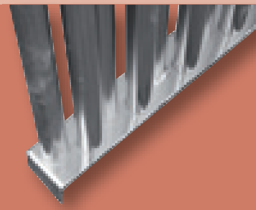
- *Ne pas suspendre par le fil d'alimentation.*
- *Ne pas le laisser branché à l'air libre.*
- *Ne pas le laisser suspendre dans les lies ou contre les parois de la cuve.*
- *Meilleur rendement si le thermoplongeur est plongé à 50 cm du fond de cuve en position horizontale.*
- *Si vous utilisez ce thermoplongeur pour des petits volumes de vin, il est nécessaire de vérifier très régulièrement la montée en température qui peut être rapide.*



Boitier de régulation thermique

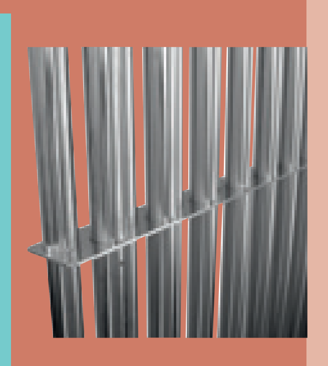


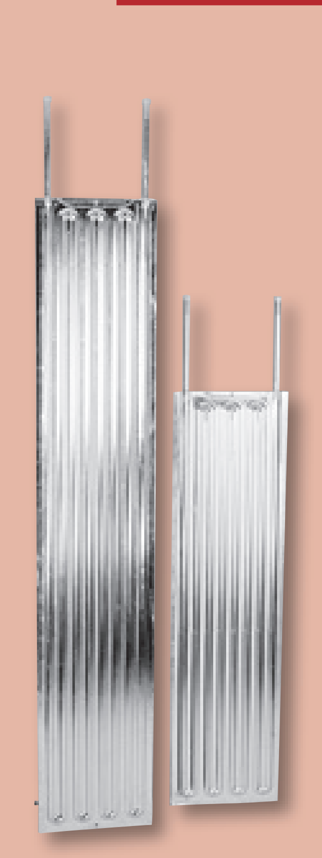
Thermotubes



Échangeurs Thermotubes en inox 316 electropoli proposant une surface d'échange de 0.97 à 3.82 m².
Installé en série ou en parallèle sur un réseau de tuyauterie alimenté en eau froide ou eau chaude, il permet de participer à la maîtrise et au contrôle des températures de vinification.
L'échangeur tubulaire offre un rendement 1,3 fois plus important qu'un drapeau.

Caractéristiques techniques :
- Tubulures de raccordement liquide caloporteur avec embouts mâles 20 x 27 gaz.
- Pression épreuve usine 5 bars.
- Pression service 3 bars.







Drapeaux



Thermomètre à cadran

Longueur de sonde 100 ou 200 mm, mesures -20 / +80°C.



Tuyau pour thermorégulation

Diamètres :
- 19 mm
- 25 mm



MATÉRIEL : TRAITEMENT DES VINS ET INERTAGE



Détendeur réchauffeur CO2

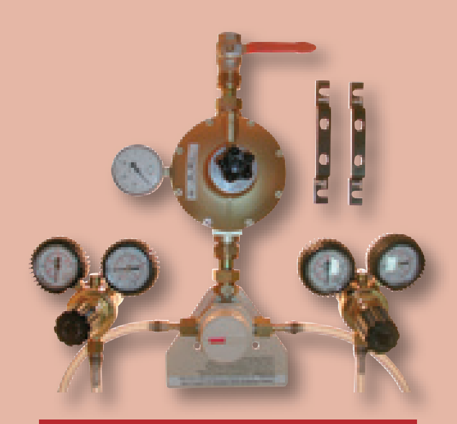


Mano détendeur à oxygène



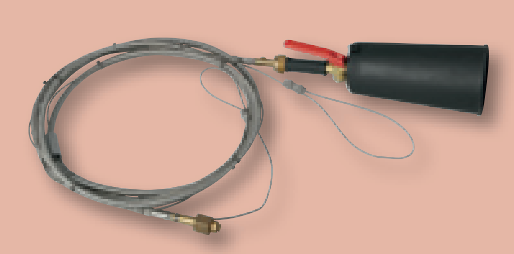
Manodétendeur

- débitlitre 0-40 V mn
- pression 0-6 bars
- 0-16 bars

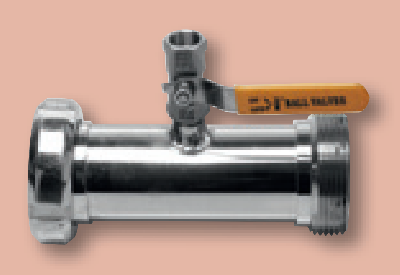


Kit inertage

pour 2 bouteilles avec inverseur

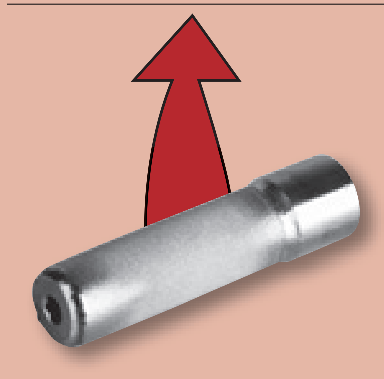


Carbo diffuseur

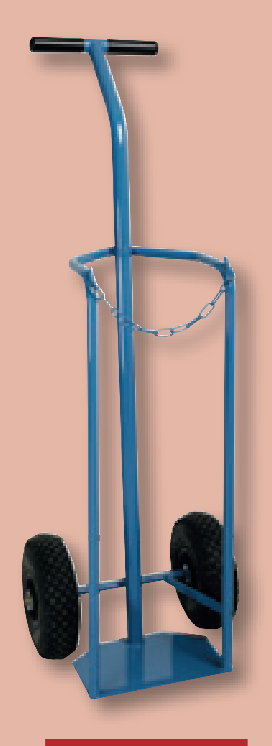


Injecteur multifonction

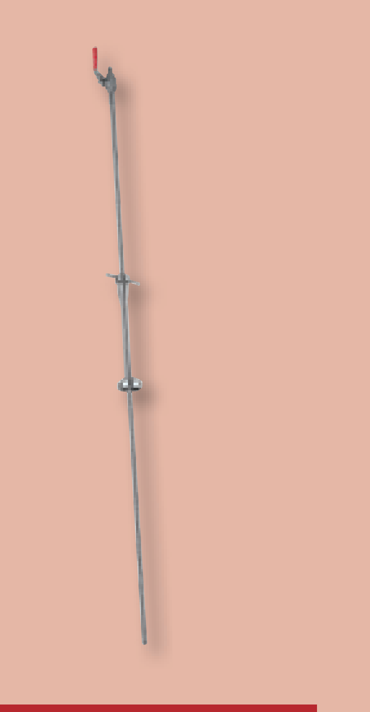
- carbonication
- décarbonication
- collage



Tube poreux



Chariot bouteille



Canne de remontage par le bas

long. 1500 mm



Manchon d'aération

PETIT MATÉRIEL





Conteneurs pliables pour le transport et le stockage de tous types de bouteilles

Gerbable 4/1 statique
Charge 800 kg
Bichromaté verni
Poignées auto-bloquantes
1/2 portes rabattables
Préhensible 4 faces









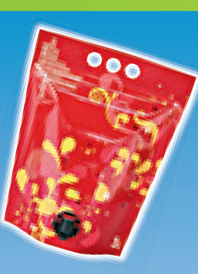


Gerbable 5/1 statique
Emboxage et désemboxage automatisés





Une gamme complète et moderne de remplisseuses pour BiB et STAND'UP POUCH




Bib'up® — Sympaty® — Premia® — Advance® — B'Booster®









Des technologies innovantes à découvrir chez votre distributeur VINIFORCE

www.technibag.com



Fabriqué en France



Poches



Pouch-up® Viniforce

2 coloris : rouge (1,5l et 3l) et vert (3l)
- Design totalement innovant
- Emballage «nomade» par excellence
- Amélioration de l'empreinte carbonne
- Impression haut de gamme
- Fraîcheur préservée après ouverture
- Emballage flexible pratique et qui «tient debout»





Poches Alu et EVOH



Poche renforcée

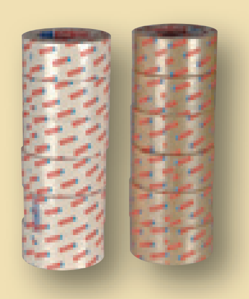


Robinet VITOP



Adhésifs et films étirables





Teintes au choix :
Blanc, transparent, Havane
Dim. 100x50



Marquage personnalisé
sur demande

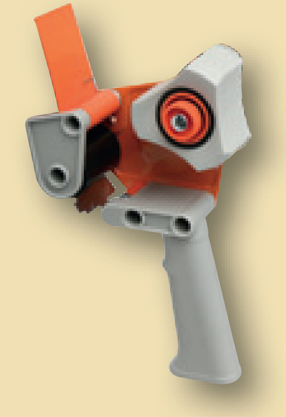


Adhésif tous travaux



Cerclage Palette

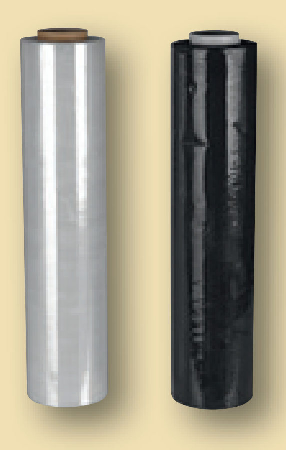
Dim. 1000x50



Dévidoir adhésif



Film étirable machine



Film étirable manuel



B.I.B. Génériques Viniforce en impression Offset

Nous vous proposons un service de personnalisation sur petites et grandes séries.





Passion Rouge 5l et 10l



Passion Rosé 5l et 10l



Passion Blanc 5l et 10l



Verres 3L, 5l et 10l



Produit de France 5l et 10l



Terroir et Nature 5l, 10l et 20l



B.I.B. FLEXO Génériques Viniforce

3l, 5l, 10l et 20l

Nous vous proposons un service de personnalisation sur petites et grandes séries.

Certains distributeurs sont équipés de machines de repiquage permettant la réalisation de personnalisation par petites séries.



Œnobag Rouge

Œnobag Vert

Œnobag Orange



Œnobag Rose

Œnobag Écru



Œnobag Jaune



La force d'un groupe, la souplesse d'un réseau



Premier Groupement Indépendant Français de Matériel et fournitures pour le vinicole
PLUS DE 50 MAGASINS EN FRANCE

Tous nos matériels sont conformes aux normes européennes. Tous les Adhérents du Groupement Viniforce peuvent ne pas diffuser les gammes complètes proposées. Documents non contractuels : les caractéristiques pouvant être changées sans préavis de la part du Groupement Viniforce ou de ses Fournisseurs.

VINIFORCE
62 Avenue Rhin et Danube - Z.A. des Clergous - 81600 GAILLAC (TARN)
Tél. 05 63 57 76 60 - Fax 05 63 57 01 47 - *Courriel : viniforce@viniforce.com*